

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Suporte de Forno de Pizza PO-6 para Hotelaria

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM5121162 | Modelo: | 5121162 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 5121162 |

Descricao Resumida

Suporte robusto e estável para forno de pizza PO-6, ideal para hotelaria e restauração. Ajuste perfeito e fácil montagem. Dimensões: 975x1105x960 mm (LxPxA).

Descricao Completa

Suporte forno pizza — Suporte de Forno de Pizza PO-6 — Principais Vantagens

Este suporte foi concebido para oferecer uma base robusta e estável ao seu forno de pizza profissional, essencial para a otimização do espaço e segurança em qualquer cozinha industrial. A sua construção assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, características primordiais em ambientes exigentes como restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida. Um suporte (também conhecido como base de forno) adequado não só facilita o trabalho di operadores ao elevar o equipamento à altura ergonómica ideal, como também contribui para a longevidade do próprio forno.

A sua montagem intuitiva permite uma instalação rápida e sem complicações, minimizando o tempo de inatividade da cozinha. Disponível em medidas específicas para cada modelo de forno, garante um ajuste perfeito, eliminando folgas e proporcionando uma superfície de trabalho segura e coesa. Este design aprimorado reflete o compromisso com a eficiência e a funcionalidade, características essenciais para o sucesso operacional no setor HORECA.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, padarias com secção de pizza e qualquer estabelecimento de restauração que utilize fornos de pizza modelo PO-6. A sua conceção robusta torna-o adequado para cozinhas de alto volume, onde a estabilidade e a resistência são críticas. Adapta-se perfeitamente a linhas de produção de pizza, buffets e áreas de preparação, garantindo um suporte seguro e fiável para o equipamento.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
| Largura | 975 mm |
| Profundidade | 1105 mm |

| Característica | Detalhe |
|------------------------|---------------------|
| Altura | 960 mm |
| Peso Líquido | 29 kg |
| Compatibilidade | Forno de Pizza PO-6 |
| Montagem | Fácil |